

お 知 ら せ

令和5年6月16日
大分県生活環境部
食品・生活衛生課発表

食中毒注意報第1号の発令について

本日、令和5年度食中毒注意報第1号を発令しました。

県では、夏季に多発する食中毒を未然に防止するために、6月1日から9月30日までの4ヶ月間に、気象状況が食中毒の発生しやすい条件に達したとき、食中毒注意報を発令しています。

細菌性食中毒は、高温多湿の日に発生しやすいため、特に今日のような気象状況では注意が必要です。

当課では、食品衛生に関する情報提供、注意喚起を行うため、大分県食品・生活衛生課 facebook ページを開設しています。県民に広く注意を呼びかけていくこととしていますので、食中毒注意報発令時の広報について、ご協力をお願いします。

記

大分県食品・生活衛生課 facebook ページ URL
<https://www.facebook.com/oita.shokuhin>

食品・生活衛生課 食品衛生班 長田、白石 Tel: 097-506-3056/3051 Fax: 097-506-1743 E-mail: a13910@pref.oita.lg.jp
--

食中毒注意報 (第1号)

令和5年6月16日

大分県生活環境部

食品・生活衛生課発表

食中毒が発生しやすい気象状況になりましたので、食べ物の調理加工や保存については十分気をつけてください。

発令基準 (6月中)	① 前日の最高気温が28℃以上であり、かつ前日の平均湿度が80%以上である場合 又は ② 前日までの最低気温が3日連続で25℃以上である場合 (ただし、基準②の発令は3日に1度を限度とする)
---------------	--

	3日前	2日前	前日	当日(予想)
最高気温			28.2℃	28℃
平均湿度			87%	
最低気温	20.5℃	21.9℃	18.3℃	
天気 (参考)				
その他				

食中毒予防の3原則

食中毒菌を

つけない

増やさない

やっつける

食中毒予防

食中毒は、特に温かく湿気が多い梅雨から夏にかけて、食中毒の原因となる細菌の増殖が活発になるため、食中毒が発生しやすくなります。

特に注意したいのが鶏肉や牛肉などに付着する「カンピロバクター」や「腸管出血性大腸菌」などの細菌による食中毒です。

生肉を触ったら必ずすぐ手を洗うこと、また、生肉を切ったまな板や包丁は洗って熱湯消毒し、食中毒を予防しましょう。

また、肉を食べるときは中まで十分加熱することを心がけ、生で食べたり加熱不足のまま食べたりしないようにしましょう。

食品・生活衛生課 食品衛生班

Tel : 097-506-3056

Fax : 097-506-1743